Niveau(x) d'enseignement : 1 Numéro EDUQ : 8970899
Centre d'intérêt : 620

Morrow, Céline.

L'alimentation au Québec : [voies d'action pour le milieu scolaire. Guide d'application / conception et réd., Céline Morrow]. -- [Québec] : Ministère de la santé et des services sociaux, [1990?].
64 p. ; 28 cm.

Code: 89-220. Bibliogr. : p. 63.

ISBN 2-550-20351-8

Vedette(s)-secondaire(s): Québec (Province). Ministère de la santé et des services sociaux

---

Descripteur(s): Alimentation • Education alimentaire • Habitudes alimentaires • Rôle de l'école • Cafétéria • Politique locale • Primaire (Ordre d'enseignement) • Secondaire (Ordre d'enseignement)

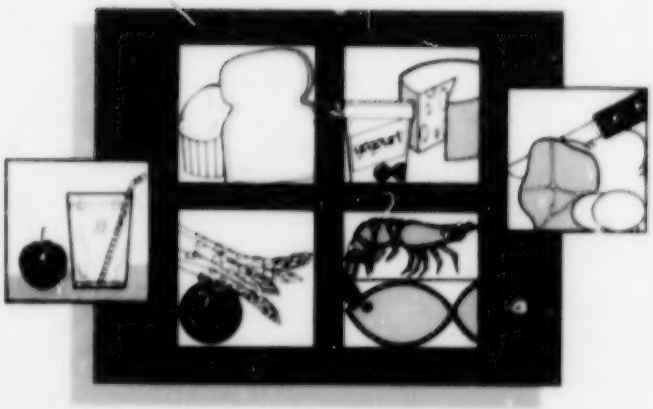
Le guide propose une démarche visant l'établissement d'une politique locale d'alimentation en milieu scolaire. Il s'agit non seulement dans ce cas de fournir aux élèves une information, mais surtout de leur donner accès à des services alimentaires à la fois attrayants et de qualité. Cinq objectifs opérationnels sont proposés: 1. offrir des activités d'enseignement; 2. amener l'élève à choisir des aliments qui correspondent à ses besoins; 3. rendre accessible un service alimentaire fonctionnel, attrayant et de qualité; 4. faire la promotion de la politique locale d'alimentation; 5. offrir aux gestionnaires les éléments permettant de mieux diriger leur service alimentaire tout en se préoccupant du contexte économique québécois. Pour chaque objectif sont précisés les moyens proposés, les outils et les niveaux de responsabilité.

Type de document: d
Notice(s) connexe(s): 8870A61, 8870960

8970899

L'ALIMENTATION AU QUÉBEC

VOIES D'ACTION POUR LE MILIEU SCOLAIRE



GUIDE D'APPLICATION

Québec

L'ALIMENTATION AU QUÉBEC

Nous tenons à remercier de façon particulière la Commission scolaire du Gouffre, la Commission scolaire Laure Conan, la Commission scolaire régionale Tardivel ainsi que les centres locaux de services communautaires de Portneuf et de Charlevoix pour leur collaboration lors de la validation de ce guide. Nous tenons aussi à souligner la collaboration de la Fédération des producteurs de lait du Québec lors de la validation dans les commissions scolaires.

Nous voudrions également remercier la Direction générale de la Prévention et des Services communautaires du ministère de la Santé et des Services sociaux pour le support financier et la collaboration professionnelle accordés à la conception et à la validation de ce guide.

Table des matières

INTRODUCTION 7

CADRE OPÉRATIONNEL 9

OBJECTIFS D'IMPLANTATION 13

CONCLUSION 25

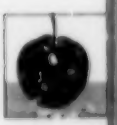
ANNEXES

ANNEXE 1: Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire. 28

ANNEXE 2: Un concept nouveau pour les produits alimentaires dans les écoles: les mets minute-santé. 59

ANNEXE 3: Exigences quantitatives et qualitatives pour les mets offerts au service alimentaire. 60

BIBLIOGRAPHIE 63



Introduction

Depuis les années 1970, plusieurs études menées au Québec et ailleurs démontrent que les pratiques ou les habitudes alimentaires des élèves comportent des déficiences. Or, les besoins nutritionnels qui caractérisent la période de croissance suffisent pour justifier la nécessité d'une intervention qui favorise l'apprentissage de saines habitudes alimentaires dès le plus jeune âge.

Au cours de la dernière décennie, l'éducation en nutrition a connu un essor considérable en milieu scolaire. Cependant, les efforts ont été surtout concentrés sur la transmission de connaissances et d'habiletés dans ce domaine. Or, les limites de ce type d'intervention sont de plus en plus évidentes et la nécessité d'agir sur l'ensemble des services alimentaires des écoles devient manifeste. Ceux-ci doivent ainsi véhiculer à leur tour un message éducatif cohérent et devenir en quelque sorte un outil «FACILITANT» l'acquisition d'un comportement sain chez l'élève.

Les carences observées dans l'alimentation des élèves et l'inadéquation des services alimentaires des écoles aux besoins identifiés ont amené le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, le ministère de l'Éducation du Québec et le ministère de la Santé et des Services sociaux à proposer une orientation qui devrait servir de guide aux actions des responsables du milieu scolaire en matière d'alimentation et de nutrition. Afin de faciliter l'atteinte des objectifs contenus dans les documents d'orientation «**L'Alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire**», une série de documents afférents a été réalisée.

Le présent guide propose pour sa part une démarche visant l'établissement d'une politique locale d'alimentation en milieu scolaire.

Cette démarche est basée sur une stratégie de gestion et de marketing faisant appel aux variables suivantes: PRIX, PRODUITS, PLACE-DISTRIBUTION, PROMOTION. Elle tient aussi compte de la dimension éducative.

Cette approche a été privilégiée à la lumière des résultats obtenus lors des consultations menées par les initiateurs de cette politique. L'expertise développée dans le domaine des services alimentaires en milieu scolaire par le Conseil scolaire de l'Île de Montréal et la validation de la démarche auprès de quelques commissions scolaires de la région de Québec, leur ont également permis d'arrêter leur choix sur ce type d'approche.

La participation de différents groupes d'intervenants des milieux scolaires de la région de Québec, la participation de la Direction régionale de Québec – Chaudière – Appalaches du ministère de l'Éducation, des trois ministères concernés, de certains centres locaux de services communautaires et de certains départements de santé communautaire a été sollicitée tout au long de l'élaboration de la démarche. En effet, cette démarche s'inscrivait dans un processus dynamique et continu où la collaboration des différents intervenants ayant à participer activement à l'établissement d'une politique locale d'alimentation était nécessaire dès le début.

Pour que l'élève puisse non seulement avoir la possibilité de faire des choix lorsqu'il s'alimente à l'école, mais qu'il soit aussi tenté par l'expérience et assez convaincu pour adopter ce comportement, l'intervention doit d'abord porter sur le fonctionnement des services alimentaires. Celui-ci doit en effet s'appuyer sur un type de gestion plus efficace qui permette d'offrir à l'élève des aliments sains, attrayants, qui se consomment rapidement et qui soient abordables. Pour répondre à tous les objectifs poursuivis, il faut également que le service alimentaire se situe dans un environnement agréable et invitant.

À partir de la stratégie de marketing adoptée, les éléments proposés dans la démarche favorisent des interventions qui portent sur les différentes facettes des problèmes mis en évidence et qui se renforcent ainsi les uns les autres. Les principes qui sous-tendent ce type de démarche sont donc essentiels les uns aux autres; les moyens pour les appliquer peuvent cependant varier en fonction des expériences et de la réalité de chaque milieu scolaire.

Cadre opérationnel

Les documents d'orientation «*L'Alimentation au Québec : voies d'action pour le milieu scolaire*» visent essentiellement un but:

- Amener les élèves de l'éducation préscolaire, du primaire et du secondaire à bien s'alimenter, de manière à maintenir et à améliorer leur santé, en tenant compte du contexte socio-économique québécois.

- *LA POLITIQUE LOCALE D'ALIMENTATION, D'UNE FAÇON GLOBALE:*
  - *S'INSCRIT DANS UNE DÉMARCHE D'ÉDUCATION À LA SANTÉ;*
  - *VISE UNE ORGANISATION ADÉQUATE DES SERVICES ALIMENTAIRES;*
  - *FAVORISE LA CONSOMMATION D'ALIMENTS NUTRITIFS;*
  - *PRIVILÉGIE LES PRODUITS BIO-ALIMENTAIRES QUÉBÉCOIS.*

Cette politique se base également sur les sept conditions suivantes:

- la concordance des services alimentaires aux programmes d'études;
- l'offre d'aliments sains et nutritifs;
- l'accessibilité aux services;
- l'aménagement d'un environnement attrayant adapté aux besoins et aux goûts des élèves;
- la promotion continue de la politique alimentaire en milieu scolaire;
- la gestion efficace et efficiente des services alimentaires;
- la promotion des produits bio-alimentaires québécois.

Pour que l'élève modifie son comportement alimentaire, il faut tenir compte des divers facteurs:

Facteurs prédisposants

Acquisition de connaissances, développement d'habiletés, adoption d'attitudes positives à certains programmes d'études et à certaines activités éducatives.

Facteurs facilitants

Accès à un service alimentaire fonctionnant de façon cohérente et diffusant des messages prônant une saine alimentation, possibilité de se procurer des aliments nutritifs à des coûts abordables.

Facteurs de renforcement

Renforcement des attitudes et des habitudes par le groupe, les pairs et la famille au moment de la réalisation d'activités.

La démarche présentée dans ce document s'inscrit dans cette perspective et met l'accent de façon plus particulière sur l'amélioration des services alimentaires des écoles, puisqu'on y constate trop souvent des incohérences avec les contenus éducatifs en matière de saine alimentation.

Dans l'optique de la formation intégrale des élèves, les services alimentaires devraient être perçus comme un complément et un prolongement des programmes d'études qui traitent d'alimentation, de nutrition et, plus généralement, de santé.

Les services alimentaires mis à la disposition des élèves dans une école doivent être analysés sous deux aspects. Il faut d'abord examiner les types de services offerts aux élèves (cafétéria, boîte à lunch, comptoir-lunch, distributeur automatique d'aliments, etc.) et la valeur des aliments qu'ils proposent. Il convient également d'étudier la dimension éducative que présentent ces services.

Le succès d'une politique locale d'alimentation en milieu scolaire est basé essentiellement sur les conditions qui suivent:

- la reconnaissance, par le milieu scolaire, de la pertinence de s'engager dans une démarche axée sur la santé et la saine alimentation en milieu scolaire, tout en se préoccupant du contexte économique québécois;
- la prise en charge, par le milieu scolaire, de l'implantation et de l'application de la politique locale d'alimentation en milieu scolaire;
- l'adhésion de tous les milieux concernés aux principes et aux objectifs énoncés dans le modèle;
- la participation, à divers niveaux, des différents intervenants du milieu scolaire (direction, élèves,

personnel de l'école et parents), afin d'implanter et d'appliquer la politique locale d'alimentation en milieu scolaire;

- la réalisation d'activités, par tous les intervenants concernés, qui assurent le respect des principes énoncés par la politique et permettent l'atteinte des objectifs visés par la démarche, en se basant sur les moyens proposés par celle-ci ou sur des moyens originaux.

La contribution des directions régionales du ministère de l'Éducation et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ainsi que celle des départements de santé communautaire et des centres locaux de services communautaires aideront à consolider la politique locale d'alimentation en milieu scolaire.

Les différentes étapes à franchir pour le développement d'une politique locale d'alimentation sont au nombre de cinq.

1re étape: Connaissance du milieu

Dresser un portrait du dossier de l'alimentation de la commission scolaire en complétant la section **«situation actuelle»** de la grille de mise en opération proposée à l'annexe 1.

Discuter de ce portrait au comité consultatif sur la gestion du dossier de l'alimentation à la commission scolaire.

2e étape: Identification des éléments de la politique locale d'alimentation

Identifier les éléments à inclure dans la politique d'alimentation de la commission scolaire en complétant la section **«situation souhaitée»** de la grille de mise en opération proposée à l'annexe 1.

La politique locale d'alimentation doit tenir compte des trois voies d'action proposées dans les documents d'orientation *«L'Alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire»*.

3e étape: Adoption de la politique locale d'alimentation

Faire adopter, par résolution du conseil des commissaires, la politique d'alimentation de la commission scolaire contenue dans les deux documents d'orientation *«L'Alimentation au Québec; voies d'action pour le milieu scolaire»*, ceci incluant la section **«situation souhaitée»** de la grille de mise en opération proposée à l'annexe 1.

4e étape: Application de la politique locale d'alimentation

Appliquer la politique locale d'alimentation dans toutes les écoles de la commission scolaire.

5e étape: Évaluation de la politique locale d'alimentation

Évaluer l'application de la politique d'alimentation de façon continue.

Ainsi, à partir de la situation actuelle, on doit intervenir sur différents plans pour atteindre la situation souhaitée:

Première voie d'action	***Sur le plan éducatif***
L'acquisition de saines habitudes alimentaires grâce à une formation adéquate.	•soutien à l'enseignement par le biais de programmes d'études qui traitent d'alimentation et de nutrition; •soutien à d'autres activités éducatives favorisant une saine alimentation.
Deuxième voie d'action	***Sur le plan des services alimentaires***
L'amélioration des services alimentaires de l'école.	•propositions de divers types de services alimentaires; •amélioration de la qualité de l'environnement et des produits offerts; •etc.
Troisième voie d'action	***Sur le plan de la consommation***
La consommation d'aliments nutritifs qui favorise les produits bio-alimentaires québécois.	•offre d'aliments nutritifs; •ajout de clauses préférentielles dans les contrats types avec les traiteurs concessionnaires; •élaboration de spécifications d'achat favorisant les produits bio-alimentaires québécois; •etc.

Objectifs d'implantation

Le présent guide propose les objectifs opérationnels suivants:

- **Offrir aux élèves des activités d'enseignement et d'éducation à la saine alimentation**
- **Amener l'élève à choisir des aliments de qualité qui correspondent à ses besoins**
- **Rendre accessible à l'élève un service alimentaire fonctionnel dans un environnement attrayant adapté à ses goûts et à ses besoins**
- **Faire la promotion, de façon continue, de la politique locale d'alimentation**
- **Offrir aux gestionnaires des milieux scolaires, divers éléments permettant une gestion plus efficace de leur service alimentaire, tout en se préoccupant du contexte économique québécois**

■ Offrir aux élèves des activités d'enseignement et d'éducation à la saine alimentation

MOYENS PROPOSÉS	OUTILS	NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ
■ Développer des connaissances, des habiletés et des attitudes		
Proposer des programmes d'études qui tiennent compte des objectifs poursuivis. Organiser dans le cadre du projet éducatif de l'école, des activités portant sur l'alimentation.	Économie familiale Biologie Formation personnelle et sociale Alimentation – cuisine professionnelle	Gestionnaires Équipe – école DSC / CLSC (support)
	Projets développés dans le milieu scolaire *Répertoire de ressources documentaires* *Guide d'activités éducatives* **Programme d'activités** pour les élèves du primaire: la «Fête des légumes»	Conseil d'orientation Enseignants DSC / CLSC (support) Direction régionale du MAPAQ (soutien)
■ Apporter un soutien aux programmes d'études et aux projets d'activités éducatives		
Intégrer un volet alimentation dans le projet éducatif de l'école.	Projets éducatifs de l'école	Gestionnaires Équipe-école DSC / CLSC (support) Conseil d'orientation Direction régionale du MAPAQ (soutien)
Respecter les régimes pédagogiques prescrits.	Régimes pédagogiques • du primaire • du secondaire	
Faciliter le perfectionnement.	Activités de perfectionnement	
Acquérir du matériel éducatif approprié.	*Répertoire de ressources documentaires*	

■ Offrir aux élèves des activités d'enseignement et d'éducation à la saine alimentation

MOYENS PROPOSÉS	OUTILS	NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ
Fournir un support à l'enseignant.	*Répertoire de ressources documentaires* *Guide d'activités éducatives* **Programme d'activités:** • volet 1: pour le primaire, la «Fête des légumes» • volet 2: pour le secondaire, guides d'activités pour les enseignants d'économie familiale et d'alimentation – cuisine professionnelle Passeport alimentation pour les élèves Matériel éducatif de la Fédération des producteurs de lait du Québec Etc.	Enseignants
■ Renforcer les habitudes et les comportements par le biais du groupe		
Intégrer la composante «saine alimentation» dans les activités spéciales de l'école.	À choisir localement en fonction des sorties, excursions, fêtes, etc., organisées par différents groupes d'intervenants du milieu scolaire (personnel, élèves, parents)	Direction de l'école Equipe-école
■ Renforcer la valeur des messages par le biais des pairs		
Mettre à profit l'influence des pairs et des «leaders» à l'école pour renforcer les messages portant sur une saine alimentation.	Radio étudiante Journal de l'école Conseil étudiant Association étudiante Etc.	Direction de l'école Conseil étudiant

■ Offrir aux élèves des activités d'enseignement et d'éducation à la saine alimentation

MOYENS PROPOSÉS	OUTILS	NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ
■ Renforcer la portée des messages par le biais de la famille		
Inciter la famille à fournir son appui aux programmes visant une saine alimentation à l'école et à la maison.	Information transmise aux parents sous diverses formes	Direction de l'école Conseil d'orientation Comité de parents

Amener l'élève à choisir des aliments de qualité qui correspondent à ses besoins

- **Critères de qualité: valeur nutritive, fraîcheur, variété.**
- **Besoins à considérer: goûts de l'élève, quantités requises (1/3 des besoins nutritionnels quotidiens)*, coûts abordables.**

MOYENS PROPOSÉS	OUTILS	NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ
Offrir des mets minute-santé		
Mets composé d'au moins 3 groupes d'aliments et accompagné d'un contenant de lait, de façon à fournir à l'élève un repas équilibré.** Mets qui se sert et se consomme rapidement. Mets qui répond à la tendance actuelle du marché pour la restauration rapide. Mets offert sur un cycle de 4 semaines.	*Guide de gestion des services alimentaires:* élaboration d'un menu cyclique des mets minute-santé: • recettes standardisées*** • calcul du coût • portions standardisées • affichage du menu	Gestionnaires Cuisiniers
Offrir un menu «traditionnel» équilibré		
Menu comprenant un potage ou un jus, un mets principal, un légume cuit ou cru, une pomme de terre ou un substitut, un dessert et un breuvage. Menu cyclique de 4 semaines. Menu qui tient compte de la popularité des mets offerts.	*Guide des gestion des services alimentaires:* élaboration d'un menu cyclique de 4 semaines: • recettes standardisées*** • calcul du coût • portions standardisées • affichage du menu	Gestionnaires Cuisiniers
Articles pouvant être vendus à la carte ou sous forme de repas complet.	*Guide de gestion des services alimentaires* • calcul du prix de revient	Gestionnaires
Repas complet à prix réduits.	*Guide de gestion des services alimentaires:*	Gestionnaires Cuisiniers

* Voir annexe 3
** Voir annexe 2
*** Voir le Répertoire de recettes standardisées. Conseil scolaire de l'Île de Montréal. 550 boulevard Crémazie Est, Montréal (Québec) H2P 1E7. Tél.: (514) 384-1830

■ Amener l'élève à choisir des aliments de qualité qui correspondent à ses besoins

- Critères de qualité: valeur nutritive, fraîcheur, variété.
- Besoins à considérer: goûts de l'élève, quantités requises (1/3 des besoins nutritionnels quotidiens)*, coûts abordables.

MOYENS PROPOSÉS	OUTILS	NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ
■ Offrir une deuxième portion du plat principal au coût/aliment		
Le coût de production est calculé sur la première portion vendue. Ce calcul permet aux élèves qui le désirent de se procurer une deuxième portion à un coût moindre.		
Cette deuxième portion doit être servie en même temps que la première et dans la même assiette, sinon il n'y a pas de moyen de contrôle.	Assiette de service plus grande	
■ Offrir des aliments nutritifs à la carte		
Cette formule permet à l'élève de composer son repas, de compléter sa boîte à lunch et de se procurer des aliments à l'entrée le matin et durant les pauses. Le coût des aliments nutritifs vendus à la carte doit être moins élevé que celui des aliments non compris dans le «*Guide alimentaire canadien*». L'adoption de cette formule implique toutefois qu'on s'assure d'une bonne variété d'aliments.	Affichage du menu incluant les aliments complémentaires et le prix de vente	Gestionnaires Cuisiniers
■ Présenter de façon attrayante tous les produits offerts au service alimentaire.	*Guide de gestion des services alimentaires*	Cuisiniers Personnel du service alimentaire

* Voir annexe 3.

■ Offrir à l'élève un service alimentaire fonctionnel dans un environnement attrayant adapté à ses goûts et ses besoins

MOYENS PROPOSÉS	OUTILS	NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ
■ Rendre les services alimentaires fonctionnels et accessibles		
Aménager des lignes de service permettant d'offrir rapidement le menu traditionnel, les mets minute-santé et les aliments à la carte. Disposer les distributeurs automatiques (si disponibles) dans des endroits adéquats. Créer des comptoirs volants permettant d'offrir des aliments à la carte ailleurs que sur les lignes de service à l'heure du dîner. Mettre en place des services d'appoint. Aménager un comptoir à salade.	*Guide d'aménagement* Propositions pour les écoles primaires, les services de garde en milieu scolaire et les écoles secondaires	Gestionnaires Direction de l'école
■ Aménager le local de la cafétéria		
Mettre l'accent sur la décoration. Modifier l'agencement des tables de façon à créer des îlots plus intimistes. Créer un environnement sonore adéquat.	*Guide d'aménagement*	Direction de l'école Conseil étudiant Élèves (cours professionnels en menuiserie, horticulture, arts plastiques, etc.)

■ Faire la promotion de façon continue de la politique locale d'alimentation

MOYENS PROPOSÉS	OUTILS	NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ
■ Promouvoir la politique locale d'alimentation		
Modifier le concept de la cafétéria. Il est nécessaire de sensibiliser les élèves à l'importance d'une saine alimentation et de leur faire connaître les nouveautés du service alimentaire de leur école.		Gestionnaires Direction de l'école Enseignants Conseil étudiant DSC/CLSC (support)
Lancer un concours qui permette aux élèves de trouver eux-mêmes un nom au service alimentaire de leur école.	Prix pour le gagnant (ex.: rabais dans une boutique de jeans, une boutique de disques, etc.)	Gestionnaires DSC/CLSC (support) Commanditaires
Donner de l'information aux parents sur le nouveau service alimentaire de l'école.	Circulaires, dépliants conférences, affiches, etc. Diffusion des recettes utilisées pour les mets minute-santé	Direction de l'école DSC/CLSC (support)
Susciter la participation des élèves au réaménagement de leur environnement.	Projets spéciaux	Direction de l'école Enseignants Conseil étudiant Élèves

Faire la promotion de façon continue de la politique locale d'alimentation

MOYENS PROPOSÉS	OUTILS	NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ
Promouvoir des produits nutritifs		
Faire en sorte que les outils de promotion développés pour chacun des publics cibles soient clairs, compréhensibles, et qu'ils captent l'attention. Publics cibles: • élèves • parents • milieu de l'éducation • milieu de la santé • concessionnaires.	Exemples d'outils de promotion: • affiches • cartables pour l'élève -slogans- • messages diffusés par les médias de l'école • journées consacrées aux vedettes sportives • dépliants • spectacles • passeport alimentation • etc.	Gestionnaires Écoles Commanditaires Ex: l'industrie agro-alimentaire (producteurs, transformateurs et distributeurs) DSC/CLSC (support)
Proposer des produits vedettes (selon les saisons).	Remettre un menu à l'élève, soit dans son agenda scolaire, soit d'une autre façon	
Offrir des produits à prix spéciaux.		
Organiser des semaines thématiques.		
Organiser des dégustations.	Radio étudiante Journal de l'école	
Faire de la publicité dans les médias de l'école.		

■ Offrir aux gestionnaires des milieux scolaires divers éléments permettant une gestion plus efficace de leur service alimentaire, tout en se préoccupant du contexte économique québécois

MOYENS PROPOSÉS	OUTILS	NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ
■ Gestion des services alimentaires		
Aspects généraux		
Proposer différents types de services alimentaires pour le primaire, les services de garde en milieu scolaire et le secondaire.	*Guide de gestion des services alimentaires* Services-conseils régionaux du MAPAQ en hygiène-salubrité	Gestionnaires Bureaux régionaux de l'inspection des aliments à la consommation du MAPAQ (soutien)
Proposer aux intéressés différents modes d'organisation.	*Guide de gestion des services alimentaires*: • étude du seuil de rentabilité; • contrat type pour les traiteurs & concessionnaires	Gestionnaires
Proposer l'instauration de diverses méthodes de contrôle.	*Guide de gestion des services alimentaires*	Gestionnaires
Favoriser la consommation des produits bio-alimentaires québécois: • résolution de la commission scolaire • politique d'achat pour les produits bio-alimentaires québécois • clauses préférentielles dans les contrats avec les traiteurs concessionnaires • spécification d'achats de produits bio-alimentaires québécois • vérification du contenu québécois des produits offerts • contrôle dès la réception des produits • regroupement pour les appels d'offres.	*Guide de gestion des services alimentaires* Services-conseils régionaux du MAPAQ en matière de commercialisation	Gestionnaires Acheteurs Responsables des services alimentaires des écoles Direction régionale du MAPAQ (soutien)

■ Offrir aux gestionnaires des milieux scolaires divers éléments permettant une gestion plus efficace de leur service alimentaire, tout en se préoccupant du contexte économique québécois

MOYENS PROPOSÉS	OUTILS	NIVEAUX DE RESPONSABILITÉ
■ Gestion des services alimentaires		
Aspects spécifiques		
Gestion des ressources a) humaines b) financières c) matérielles.	*Guide de gestion des services alimentaires* *Guide d'aménagement*	Gestionnaires
Planification des menus.	*Guide de gestion des services alimentaires*	Gestionnaires Cuisiniers
Production: approvisionnement, préparation, service.	*Guide de gestion des services alimentaires*	Gestionnaires Cuisiniers
Hygiène, salubrité et prévention des accidents.	Services-conseils régionaux du MAPAQ en hygiène-salubrité	Gestionnaires Cuisiniers Bureaux régionaux de l'inspection des aliments à la consommation du MAPAQ (soutien)

CONCLUSION

La réalisation d'un tel projet, que l'on peut qualifier d'innovateur dans le domaine de la promotion de la santé et dans l'organisation des services, devra être supportée par les responsables des différents paliers d'intervention en cause si on veut accélérer le processus de changement désiré. La reconnaissance, l'adhésion, l'appui politique, la concertation, la volonté d'action et la participation de tous les acteurs concernés (écoles, commissions scolaires, parents, centres locaux de services communautaires, directions régionales du ministère de l'Éducation et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, départements de santé communautaire, ministère de l'Éducation, ministère de la Santé et des Services sociaux, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation) sont les éléments clés de la réussite de la politique locale d'alimentation en milieu scolaire. Toute cette dynamique devra cependant être coordonnée par le milieu scolaire (écoles et commissions scolaires), à qui revient la responsabilité de l'application de la démarche.

Le succès de la politique locale d'alimentation en milieu scolaire repose sur une volonté politique de répondre aux besoins des élèves. Il va de soi qu'un souci d'évaluation continue s'impose dans ce processus étapiste où le dynamisme et la créativité sont des atouts indispensables.

ANNEXES

Annexe 1:
Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

Annexe 2:
Un concept nouveau pour les produits alimentaires dans les écoles: les mets minute-santé

Annexe 3:
Exigences quantitatives et qualitatives pour les mets offerts au services alimentaire

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

Thèmes et sous-thèmes	Situation actuelle État de la situation	Identification des problèmes et des préoccupations
Connaissance du milieu et de la clientèle scolaire		
• Nombre d'écoles		
• Degrés scolaires		
• Nombre d'élèves/école		
• Nombre d'élèves utilisant l'autobus le midi		
• Nombre de dîneurs par école		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

Thèmes et sous-thèmes	*Situation actuelle*	
	État de la situation	Identification des problèmes et des préoccupations
Connaissance du milieu et de la clientèle scolaire		
• Nombre de services de garde, de haltes garderies, etc. dans les écoles primaires		
• Nombre d'écoles situées dans des quartiers défavorisés		
• Présence d'un comité de nutrition (C.S. - écoles); types de représentants et mandat du comité		
• Surveillance et encadrement à l'heure du dîner		
• Éléments d'une politique alimentaire déjà établie à la commission scolaire		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	Ressources nécessaires		Responsabilité	Échéancier	Évaluation
	Humaines	Financières			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

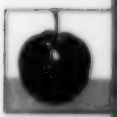
	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Éducation		
• Programmes d'études qui traitent d'alimentation; types de programmes, nombre d'heures inscrites à la grille horaire		
• Autres activités éducatives en alimentation; fréquence de ces activités		
• Soutien apporté aux programmes et aux activités éducatives		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Gestion		
• Modalités de gestion		
• Types de services (pour les écoles primaires et secondaires)		
• Budget		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			



Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

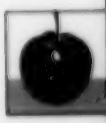
	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Gestion		
• État du budget		
• Responsables des achats, des employés, de l'entretien des locaux et de l'équipement, du choix des aliments, de la fixation des prix		
• Nombre d'employés au service alimentaire		
• Nombre d'heures de travail / semaine / individu		
• Compétence du personnel		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Gestion		
• Formation des employés en cours d'emploi		
• Conditions de travail		
• Équipements disponibles pour exploiter le service		
• Approvisionnement / système d'achat		
• Regroupement des achats		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			



Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Gestion		
• Entreposage des aliments		
• Production des aliments		
• Modalités du contrat avec le traiteur concessionnaire		
• Hygiène-salubrité		
• Système de contrôle		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Gestion		
• Concurrents à proximité de l'école		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	Ressources nécessaires		Responsabilité	Échéancier	Évaluation
	Humaines	Financières			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Produits-Prix		
• Qualité gustative		
• Qualité nutritionnelle		
• Quantité		
• Périodicité des menus		
• Variété		

Situation souhaitée

Mesures retenues pour apporter des changements	Ressources nécessaires		Responsabilité	Échéancier	Évaluation
	Humaines	Financières			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Produits-Prix		
• Présentation		
• Coût		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

Thèmes et sous-thèmes	*Situation actuelle*	
	État de la situation	Identification des problèmes et des préoccupations
Place-distribution		
• Heures d'accessibilité		
• Nombre de lignes de service		
• Temps d'attente		
• Aménagement des locaux (ambiance, espace, propreté, bruit, décoration)		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Promotion		
• Mise en marché des services et des produits		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Mesures favorisant la consommation d'aliments bio-alimentaires québécois		
• Clauses préférentielles dans les contrats avec les traiteurs concessionnaires		
• Spécifications relatives aux achats des produits bio-alimentaires québécois		
• Résolution de la commission scolaire		
• Politique d'achat de produits bio-alimentaires québécois		
• Vérification du contenu des produits offerts		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Mesures favorisant la consommation d'aliments bio-alimentaires québécois		
• Contrôle dès la réception des produits		
• Regroupement d'appels d'offres		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	**Ressources nécessaires**		**Responsabilité**	**Échéancier**	**Évaluation**
	Humaines	**Financières**			

Grille de mise en opération d'une politique alimentaire en milieu scolaire

	Situation actuelle	
Thèmes et sous-thèmes	**État de la situation**	**Identification des problèmes et des préoccupations**
Autres partenaires dans le dossier		
• Identification des partenaires et leur degré d'implication		

Situation souhaitée					
Mesures retenues pour apporter des changements	Ressources nécessaires		Responsabilité	Échéancier	Évaluation
	Humaines	Financières			

ANNEXE 2:

Un nouveau concept pour les produits alimentaires dans les écoles: *Les mets minute-santé*

Les mets minute-santé tiennent compte des habitudes de consommation des élèves d'aujourd'hui, de leurs goûts et de leur style de vie. Les adolescents sont des clients assidus des restaurants où l'on sert de la cuisine rapide (=fast food=). Le type d'aliments qu'on y retrouve est riche en kilojoules et répond très peu aux exigences d'une saine alimentation.

Il fallait donc trouver une façon de concilier saine alimentation et cuisine rapide, c'est où l'idée des mets minute-santé. Ces mets ont pour principale caractéristique d'être adaptés aux habitudes de consommation des élèves et à leurs goûts, tout en respectant les normes nutritionnelles d'une saine alimentation. Ils se mangent avec les doigts, rapidement et facilement. Ils se servent chauds ou froids. De plus, ils permettent d'offrir de nouvelles variétés d'aliments aux élèves (ex.: pain pita, pain kayser, etc.), et de répondre à leurs besoins nutritionnels. En effet, ils contiennent des ingrédients représentant au moins trois des quatre groupes alimentaires. Par exemple, le souvlaki est constitué d'ingrédients appartenant aux quatre groupes alimentaires: du pain (pita), des légumes (tomates, laitue), de la viande (porc) et un produit laitier (sauce au yogourt).

Voici quelques exemples de mets minute-santé:

- taco: tortillas, viande hachée, laitue, tomates, fromage râpé;
- croissant: croissant de blé entier, poulet, céleri, fromage;
- pita à l'italienne: pain pita de blé entier, boeuf haché, oignons, tomates, fromage râpé;
- sous-marin: pain croûté, boeuf, piment vert, fromage râpé.

Il est suggéré d'accroître la valeur nutritive des mets minute-santé en les complétant avec des produits laitiers et des crudités.

ANNEXE 3:
Exigences quantitatives et qualitatives pour les mets offerts au service alimentaire

Repas complet (1/3 des besoins nutritionnels quotidiens)

ARTICLES	SPÉCIFICATIONS	QUANTITÉ
•Mets principal	Mets allongé ou en casserole	55 g (2 onces) d'ingrédients protidiques cuits
	• Viande ou abats, volaille, poisson, oeufs, légumineuses	•85 g (3 onces) d'ingrédients protidiques cuits
•Mets minute-santé	•mets allongé de viande, volaille, poisson, oeufs, légumineuses (incluant des aliments des deux autres groupes recommandés dans le «Guide alimentaire canadien»)	•un minimum de 55 g (2 onces) d'ingrédients protidiques après cuisson
•Légume	•cuit ou cru	Cuit: •de 80 à 125 ml (1/3 à 1/2 tasse) de solide Cru: •125 ml (1/2 tasse)
•Fruit	•frais, entier ou en morceaux •en conserve	•de 80 à 125 ml (1/3 à 1/2 tasse) de solide
•Jus	•portion pré-emballée sans sucre ajouté	•200 ml (3/4 tasse)
•Lait nature	•portion pré-emballée - partiellement écrémé (2%) - écrémé	•200 ml (3/4 tasse)
•Pomme de terre ou substitut	•pomme de terre, pâtes alimentaires, riz	•80 g ou 100 ml (1/3 tasse) après cuisson

ANNEXE 3:(suite)
Exigences quantitatives et qualitatives pour les mets offerts au service alimentaire

Repas complet (1/3 des besoins nutritionnels quotidiens)

ARTICLES (complémentaires)	SPÉCIFICATIONS	QUANTITÉ
•Soupe	•bouillon dégraissé de viande ou de légumes, incluant pâtes alimentaires et légumes, crème de légumes, velouté, etc.	•170 ml (6 onces)
•Sandwich	•pain blanc enrichi ou à grain entier, garni de viande, volaille ou poisson en salade, oeufs, fromage, etc.	•55 g (2 onces) de pain •45 g (1 1/2 once) de garniture
•Assiette froide	•ingrédients de base: - viande, volaille, poisson ou substituts, oeufs ou fromage - pomme de terre ou l'équivalent - légume	•un minimum de 55 g (2 onces) de viande après cuisson •80 g (1/3 tasse) de pomme de terre •de 80 à 125 ml (1/3 à 1/2 tasse) de légumes
•Garniture - légumes - fruits	•sauce, fromage, fruits secs, etc.	•30 g (1 once)
•Gâteau	•[illegible] un mini-[illegible]mas et de sucre [illegible] pain, renversé, [illegible]tillant, etc.)	6 cm x 8 cm x 5 cm (2 1/2" x 3" x 2") ou l'équivalent
•Gelée aux fruits	•comportant 60 ml (1/4 tasse) de fruits frais et en conserve	•125 ml (4 onces)
•Lait gélifié	•acheté prêt à manger ou cuisiné	•125 g (4 onces)
•Dessert au lait	•tapioca, pouding au riz ou au lait, etc.	•125 g (4 onces)
•Fromage	•genre cheddar ou l'équivalent	•de 20 à 30 g (3/4 à 1 once)

ANNEXE 3:(suite)
Exigences quantitatives et qualitatives pour les mets offerts au service alimentaire

Repas complet (1/3 des besoins nutritionnels quotidiens)

ARTICLES (complémentaires)	SPÉCIFICATIONS	QUANTITÉ
•Oeuf dur	•grosseur «moyen»	•de 20 à 30 g (3/4 à 1 once)
•Crème, lait, yogourt glacé	•portion pré-emballée sans bâton, sous forme de cône, de barre ou en pot	•de type commercial
•Yogourt	•nature ou aux fruits	•100/125 g
•Thé, café		•170 ml (6 onces)
•Brioche, danoise	•pâte sucrée, garni	• de 60 à 70 g (2 1/4 à 2 1/2 onces) de pâte crue
•Biscuit	•galette ou biscuit sec	•diamètre de 10 cm (4")
•Muffin	•au son, aux fruits, etc.	
•Céréales	•gruau, crème de blé, son, blé filamenté, etc.	•125 ml (4 onces)
•Beurre, margarine		•5 g
•Beurre d'arachides		•15 g (1 c. à table)
•Arachides et noix	•nature	•45 g

L'annexe 3 est adaptée de *La politique alimentaire du Conseil scolaire de l'Île de Montréal*, Règlement numéro 61 (et ses amendements), Conseil scolaire de l'Île de Montréal, 1983, 9 p.

BIBLIOGRAPHIE

L'Alimentation au Québec: voies d'action pour le milieu scolaire, document d'orientation, gouvernement du Québec, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ministère de l'Éducation, ministère de la Santé et des Services sociaux, 1988, 27 p.

L'Alimentation au Québec: voies d'action pour le milieu scolaire, document complémentaire d'orientation, gouvernement du Québec, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 1988, 23 p.

Élaboration d'un modèle cadre pour l'établissement d'une politique locale d'alimentation en milieu scolaire, planification du projet Céline Morrow et Louise Therrien, DSC de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, avril 1985.

Rapport des consultations réalisées en milieu scolaire pour le développement d'an politique locale d'alimentation en milieu scolaire, Céline Morrow et Louise Therrien, DSC de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, août 1985.

Étude d'acceptabilité du modèle cadre de politique locale d'alimentation en milieu scolaire, Lise Côté, Pierre Maurice et Louise Therrien, DSC de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, août 1986.

Résultats de l'étude d'acceptabilité, Pierre Maurice, Céline Morrow et Louise Therrien, DSC de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, septembre 1986.

Nouveaux concepts de services alimentaires à l'école secondaire, DSC de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, octobre 1982.

Ont collaboré à la réalisation de ce document

Conception et rédaction:

Céline Morrow, Département de santé communautaire de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus

Collaboration à la conception et à la rédaction:

Isabelle Giroux, Direction de la Santé publique, M.S.S.S.

Lucien Girard, Direction de la coordination des réseaux, M.E.Q.

Louise Therrien, Département de santé communautaire de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus

Consultations:

Jean-Guy Douville, Isabelle Giroux, Louise Marcotte, Céline Mathieu, Huguette Ranger, Danielle Sabourin, Jean-Noël Sarrazin

Supervision de ce document:

Comité interministériel en alimentation

Traitement du texte de ce document:

Marie-Nellie Casse, Département de santé communautaire de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus

Membres du comité interministériel en alimentation

Monsieur Lucien Girard
Direction de la coordination des régions,
ministère de l'Éducation du Québec

Madame Isabelle Giroux
Direction de la santé publique (service de promotion de la santé), ministère de la Santé et des Services sociaux.

Monsieur Gilles Hains
Direction de la commercialisation, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Madame Céline Mathieu
Direction de la commercialisation, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Madame Céline Morrow
Département de santé communautaire de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus de Québec.

Madame Danielle Sabourin
Conseil scolaire de l'Île de Montréal.

Monsieur Jean-Noël Sarrazin
Direction régionale de Québec – Chaudière – Appalaches, ministère de l'Éducation du Québec.

Note: Dans ce document, le masculin est utilisé sans aucune discrimination et uniquement dans le but d'alléger le texte.

Gouvernement du Québec
Ministère de la Santé
et des Services sociaux